

Zampone e cotechino freschi, come cucinarli

Pubblicato: Venerdì 15 Dicembre 2023



Zampone e cotechino: salumi principi delle feste invernali, protagonisti indiscussi del cenone di fine anno. Ecco alcuni consigli di preparazione da parte di **Emiliano Levis del salumificio LeviSalumi di Cislago**.

La loro origine è modenese, ma ormai diffusi in tutta Italia, nascono dalla sapiente macinatura di parte meno nobili del suino come **gole, guance, cotenne e spalla con aggiunta di spezie, aromi e vino, a volte liquoroso come il marsala**. Questi tagli di carne hanno la caratteristica di essere ricchi di collagene e rendere il prodotto morbido e “appiccicoso” al palato.

Anche se per una questione di comodità zampone e cotechino vengono venduti precotti, in questo articolo **proveremo a dare delle dritte culinarie su quelli freschi**, oramai chicche realizzate per lo più da produttori artigianali. Anche se le tempistiche di cottura sono maggiori, non richiedono cure particolari durante la bollitura, ma il risultato finale delizierà sicuramente i vostri palati.



Il cotechino e lo zampone hanno il medesimo impasto, ma la differenza di tempi di cottura e soprattutto il budello fanno sì che **il gusto del primo sia più delicato e dolce** (per questo viene chiamato Vaniglia, non per l'aggiunta di tale aroma nell'impasto), **più deciso il secondo perché insaccato nella zampa del suino**.

Ora parliamo della cottura. Mettere il **cotechino fresco** in una pentola con abbondante acqua fredda e non salata, una volta in cottura va tenuto a fuoco lentissimo e coperto, meglio se su piastra con la possibilità di regolare la temperatura a 60/70°C, per un'ora e mezzo da quando l'acqua inizia l'ebollizione, andrà prima bucherellato con uno stuzzicadenti per permettere al grasso in eccesso di fuoriuscire.

È inoltre consigliato lasciarlo una ventina di minuti in ammollo a fuoco spento per renderlo più morbido e colloso.

La tecnica a bollitura è la più utilizzata e la più indicata per questa tipologia di prodotti, ma anche tecniche a grill o al forno in crosta danno risultati deliziosi.

Lo zampone fresco richiede qualche accortezza in più in cottura: innanzitutto va lasciato in ammollo in acqua fredda almeno sei ore prima, per permettere alla cotenna disidratata di ammorbidirsi, prima di iniziare la cottura va bucato con uno stuzzicadenti in mezzo alle dita e avvolto in un canovaccio; poi si cuoce accendendo sempre a fuoco lentissimo per circa tre ore in abbondante acqua non salata, lasciandolo una ventina di minuti in ammollo a fuoco spento.

Oltre a questi due prodotti esistono molte varianti, fra cui il cotechino mantovano e la boccia, nei quali cambiando il budello di insacco, cambia anche il tempo di cottura essendo più grandi di dimensioni.

L'importanza della cottura lenta e del rispetto dei tempi è fondamentale per gustare al meglio questi prodotti tradizionali che, accompagnate dalle lenticchie, sono anche di buon auspicio per l'anno a venire.

Emiliano Levis

Prodotti locali e tanto gusto con i cesti natalizi di LeviSalumi

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it